



Déjeuner - Semaine du 13-07-2020 au 17-07-2020

Goûter 100%



Lun.



Salade verte vinaigrette^{1 8 9 10 11 12}



Poisson pané citron^{1 2 3 4 6 7 8 9 10 11 14}



Carottes persillées



Yaourt brassé à la myrtille⁷



Moelleux ananas/framboise

Mar.

--- Férié ---

Mer.



Salade verte vinaigrette^{1 8 9 10 11 12}



Parmentier* de poisson



Brie AOP



Compote pommes-abricots sans sucre ajouté

Jeu.



Tomates au cerfeuil^{1 8 9 10 11}



Sauté de boeuf à la dijonnaise^{1 8 9 10 11 12}



Coquillettes au beurre^{1 7}



Yaourt brassé nature sucré⁷



Galette bretonne

Ven.



Choux fleurs en salade



Cari d'oeufs^{1 3 8 9 10 11 12}



Ratatouille et riz⁷



Meule du Besac AOP⁷



Nectarine



Cuisiné sur place à base de produits bruts et frais



Cuisiné sur place à partir de produits nature surgelés



Agriculture Paysanne



Agriculture Biologique



Cuisiné sur place à partir de produits bruts en conserve



Cuisiné sur place à base de produits déshydratés



Label Rouge



100% végétarien



Plat non cuisiné sur place (usine, cuisine centrale, liaison froide, ...)



Produit artisanal dont la recette émane de la Caisse des Ecoles du 5^{ème}



Pêche Française



aide UE à destination des écoles

* au moins 1 ingrédient Bio

Les déjeuners sont cuisinés sur place, avec des produits de proximité et de grande qualité, et servis en liaison chaude.

Le pain accompagnant les repas est BIO. Tous nos produits sont garantis sans OGM ni huile de palme.

Toutes les viandes proviennent d'animaux nés, élevés et abattus en France

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des aléas de livraison ou de tout autre imprévu.

Conformément au règlement CE n°1169/2011 (Règlement INCO), nos menus sont susceptibles de contenir les 14 allergènes suivants : Céréales contenant du gluten¹, Crustacés², Oeufs³, Poissons⁴, Arachides⁵, Soja⁶, Lait⁷, Fruits à coques⁸, Céleri⁹, Moutarde¹⁰, Graines de sésame¹¹, Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/l¹², Lupin¹³, Mollusques¹⁴